



Piemonte Bonarda

Denominazione di Origine Controllata

Il Piemonte Bonarda è un vino legato alla tradizione contadina, nato per accompagnare la cucina di tutti i giorni e capace di esprimere un carattere sincero e conviviale. Da sempre apprezzato per la sua versatilità, si adatta perfettamente a diverse occasioni, dalla semplicità di un pranzo in famiglia fino a una cena rustica. Con la sua bevibilità immediata e il suo profilo generoso, è il compagno ideale di piatti tipici piemontesi, salumi e formaggi. Un rosso che racconta il piacere della condivisione.

Varietà di uva: 100% Bonarda

Tenore alcool: 12,5/13%

Vinificazione: acciaio e vetro

Colore: rosso rubino abbastanza carico

Profumo: vinoso, fruttato

Sapore: amabile e leggermente vivace

Consumo: primi anni

Temperatura servizio: 16-16°C

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie